



1 jour (7 heures)



10 personnes max



Recyclage

# Programme de formation

## HACCP

Décret 2011-731 du 24/06/2011, Art.233.6 du code rural et de la pêche

"Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4 d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale."

Arrêté du 05/10/2011 du Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité

"La durée de la formation adaptée à la restauration commerciale est de quatorze heures."

Mise à jour 11/05/2021



## OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les stagiaires seront en capacité de :

- Organiser et gérer leurs activités dans les conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.

## PRE-REQUIS

- Aucun prérequis

## PUBLIC

- Toutes personnes travaillant au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant.

*NB : Maîtrise du français fortement recommandée.*

***Pour toutes demandes spécifiques, telles que des situations de handicap ou de difficultés particulières, merci de prendre contact avec nous pour nous permettre de nous adapter au mieux à votre situation.***

## CONTENU

### ➤ Partie Théorique :

#### **Thème 1 : Aliments et risque pour le consommateur**

- Notions de danger et risque
- TIAC, Statistique et origine
- Autres dangers potentiels
- Microbiologie des aliments
- Principe micro-organismes pathogènes
- Textes européens : Parquet Hygiène

#### **Thème 2 : Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale**

- Dispositions nationales : arrêtés ministériels
- Administration et contrôle officiels

#### **Thème 3 : Les composants du plan de maîtrise sanitaires**

- Spécificités de la restauration collective
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Traçabilité et gestion des non-conformités
- Agents responsables les plus fréquemment suspectés
- Les risques de Toxi-Infections Alimentaires Collectives
- La méthode HACCP
- Le guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

## ➤ MOYENS PEDAGOGIQUES

Avant de démarrer la formation, le formateur organise un tour de table dans le but de se présenter, de s'assurer de l'adéquation du parcours pour chaque stagiaire et au besoin, d'adapter son déroulé pédagogique. Le formateur s'engage à suivre un plan précis afin d'aborder l'intégralité des points du programme.

### Partie Théorique :

- Powerpoint avec le déroulement des différentes étapes du programme, exposé à partir d'un vidéoprojecteur.
- Exercices en groupe tels que des études de cas concrets ou de schémas.
- Echanges et interactions d'expériences entre le formateur et les stagiaires.

## ➤ TECHNIQUES ET ENCADREMENT

- L'intégralité du stage s'effectuera en groupe de 10 stagiaires maximum.
- Le formateur bénéficiant d'une grande expérience dans la formation et l'encadrement de groupe, disposant des différents certificats et diplômes requis, s'engage à apporter l'intégralité des apports théoriques et pratiques nécessaires au bon apprentissage des stagiaires.

## ➤ SUIVI ET EVALUATION

- Transmission des éléments relatifs à la présence et à l'aptitude du stagiaire (Feuille de présence signée, Attestation de fin de formation, validation des compétences par le formateur)
- Chaque stagiaire, ayant participé à l'intégralité de la formation, remplira une évaluation à chaud de sa satisfaction sur le déroulement de la prestation.

***Aucun support post-formation est remis aux participants.***